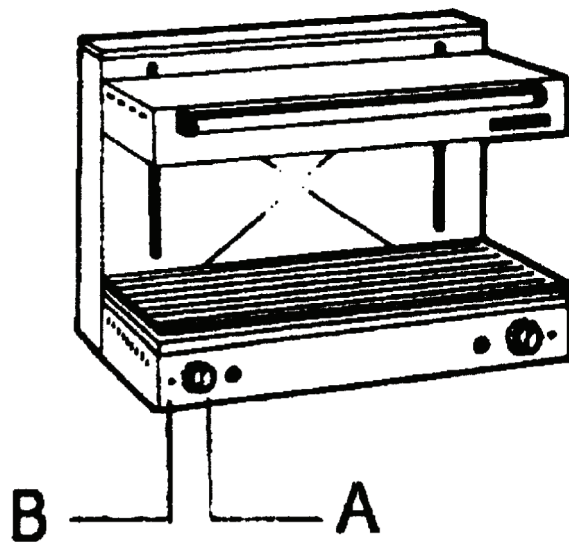




## MODE D'EMPLOI



**EUROFRED**

SALAMANDRA SRE1410, SRE1231



**TABLE DES MATIÈRES**

<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	4
<b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION</b> .....	4
<b>EMPLACEMENT</b> .....	4
<b>RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE</b> .....	5
<b>INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR</b> .....	5
<b>UTILISATION</b> .....	5
<b>MISE EN MARCHÉ</b> .....	6
<b>ARRÊT</b> .....	6
<b>MANUTENTION ET NETTOYAGE</b> .....	6



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions cm.		Puissance kW./V.	Poids Kg.		Emballage	
	Extérieur L x F x A	Intérieur L x F x A		Net	Brut	Dim. cm L x F x A	Volume m <sup>3</sup>
SRE 1410	45x45x47	46x32x6 à 25	2/220	32	36	59x57x53	0,18
SRE 1231	65x48x57	65x36x6 à 25	5,1/380	51	60	77x67x64	0,33

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Modèle	SRE 1410	SRE 1231
Alimentation électrique Volts (VE)	220/2	380/3
Puissance kW	2	5,1
Consommation en Ampères (A)	9	8

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation de la machine doit être réalisée par du personnel qualifié, selon la norme en vigueur.

### NOTE

**La plaque de caractéristiques se trouve sur la partie arrière de la machine. Contrôler que l'installation électrique correspond Aux. données indiquées sur cette même plaque.**

## EMPLACEMENT

- \* Placer l'appareil sous une cloche d'extraction, pour assurer la complète extraction des vapeurs générées durant la cuisson.
- \* L'appareil ne doit pas être situé sur un plan à matière inflammable. Il doit y avoir une distance de sécurité latérale d'avec le mur ou d'autres P- objets
- \* Dans le cas d'un emplacement directement au mur, utiliser exclusivement le support correspondant comme accessoire et veillez à ce que le mur ne soit pas fait de matière inflammable
- \* Oter du panneau extérieur la pellicule protectrice, pour éviter qu'il reste des morceaux attachés.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prédisposé pour son fonctionnement avec la tension d'alimentation suivante:

**SRE 1410 1 N 220 V. 50/60 Hz.**

**SRE 1231 3 N 380 V. 50/60 Hz.**

(voir plaque de caractéristiques)

Pour le branchement, une connection du cable d'alimentation électrique au réseau est suffisant, en intercalant un I.C.P dimensionné selon la charge et avec une ouverture de contact supérieure à 3 mm. Le cable de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le I.C.P

- \* Dans tous les cas, le cable d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucun point ne soit supérieur de 50°C à la température ambiante. Les caractéristiques du cable d'alimentation ne doivent pas être inférieures au type LOSRN-F.
- \* Avant d'effectuer l'alimentation, vérifiez que les connections des cables à la machine et à l'I.C.P sont parfaitement serrées. Par ailleurs, la tension d'alimentation, avec la machine en fonctionnement, ne doit pas dépasser 10% de la valeur de la tension nominale.

L'installation d'alimentation à la machine, tout comme la protection doivent respecter la norme en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité si la dite norme n'est pas respectée.

## INSTRUCTIONS POUR L UTILISATEUR

Pour la mise en marche et le branchement, l'intervention d'un installateur qualifié est nécessaire.

### PREMISSE

**Il est conseillé de surveiller la salamandre au cours du fonctionnement, quant à une éventuelle panne des organes de sécurité, pouvant donner lieu à une surchauffe.**

Avant de mettre la machine en fonctionnement, il est nécessaire de nettoyer la graisse industrielle, en agissant de la manière suivante:

- \* Passer un chiffon humide avec de l'eau et un détergent neutre.
- \* Rincer le plateau et le grill à l'eau claire

## UTILISATION

L'appareil est utilisé pour cuire, réchauffer, gratiner, au moyen de l'irradiation d'infrarouges provenant de la source de chaleur à haute température de la partie supérieure.

Avec le système de réglage en hauteur du module de chauffage, on obtient une régulation en intensité de la chaleur, sur la cuisson. A une distance supérieure de la source d'irradiation, l'intensité de chaleur sera plus faible. Le groupe de chaleur est composé d'une à six résistances, selon le modèle, contrôlées par un thermostat.



## ATTENTION

**Ne pas laver l'appareil directement à l'eau ou à haute pression, cela peut produire des infiltrations dans les composants électriques, gêner le fonctionnement régulier et déclencher le système de sécurité.**

## MISE EN MARCHÉ

- \* Activer l'alimentation électrique en actionnant l'interrupteur automatique installé à l'extérieur de l'appareil.
- \* Tourner la commande "A" sur la référence correspondant à la température réglée, en sachant que la référence "1" correspond à la température la plus basse et la référence "5" à la plus élevée. Sur la position "0" le fonctionnement de la résistance est continu. La lampe témoin s'allume lorsque l'appareil est sous tension et en phase de chauffe.

## ARRÊT

- \* Tourner la commande "A" sur la position.
- \* Débrancher l'interrupteur automatique placé à l'extérieur de l'appareil.

## MANUTENTION ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer l'opération de manutention, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et attendre que les résistances refroidissent

- \* Nettoyer quotidiennement les parties en acier inoxydable à l'eau savonneuse abondamment et sécher minutieusement.
- \* Eviter absolument de nettoyer l'acier inoxydable avec des objets pointus comme des raclettes, des couteaux, etc., des particules pouvant se déposer et occasionner des points d'oxydation.  
Vous pouvez passer éventuellement de la paille de fer inoxydable en l'appliquant dans le sens du "poil".
- \* S'il est prévu que la machine soit en arrêt durant une période prolongée, frotter énergiquement toutes les surfaces d'acier avec un tissu imprégné d'huile de vaseline de sorte qu'il demeure une pellicule protectrice. D'autre part aérer périodiquement le local.





**FRANCE**  
**EUROFRED GROUPE S.A.S.**  
2 Rue Saint Exupéry  
ZI de la Lauze  
34430 Saint Jean de Vedas  
Tel. 04 67 14 64 96  
[www.eurofred.com](http://www.eurofred.com)